



CHASSAGNOUX
PÈRE & FILLE

Château RENARD "Argile Fauve"

Château Renard « Argile Fauve » est une nouvelle cuvée dite « parcellaire » et est issue des sols argilo-calcaires de nos de côteaux. Ce sont les couches d'argile rougeoyantes au soleil couchant qui l'ont baptisé...

PRODUCTEUR : CHASSAGNOUX Père et Fille

APPELLATION : FRONSAC (AOP)

COMMUNE : La Rivière (33 Gironde)

SUPERFICIE : 2 hectares

RENDEMENT : de 45 Hl/Ha

SOL : argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : 100% Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 Ans

CULTURE : Travail de sol raisonné, pas d'herbicide depuis 1998

VINIFICATION : Vendanges manuelles
Tri manuel et automatique
Pressurage pneumatique
Cuves thermo régulées
Fermentation et macération (18 à 20 jours)

ELEVAGE : 30% barriques de 2 et 3 vins, 70% cuve.

PRODUCTION : 15 000 Bouteilles

DÉGUSTATION : Un Fronsac ample, puissant, aromatique à la maturité respectée. Un Fronsac équilibré et de caractère. Il s'ouvrira entre 5 et 12 ans. Servir à 18 ° sur viandes rouges, gibier et fromages de caractère.



HVE Niveau 3 depuis le millésime 2018
En conversion biologique